

Süsser Kürbiskuchen

Kürbiskuchen mal anders



Lässt sich super kombinieren, wenn du Kürbis für Suppe kochst
Hergestellt mit unserem Weissmehl



Teig: Aus Mehl, Butter, Ei, Salz und Zucker einen Mürbeteig kneten und für 1 Stunde kaltstellen.

Mit feuchten Händen nussgrosse Kugeln formen und mit genügend Abstand auf dem mit Backpapier belegten Blech platzieren. Kugeln etwas flachdrücken und für etwa 45 Minuten kühlstellen.

Belag: Die Kürbiswürfel mit dem Wasser in eine Pfanne geben und für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gut abtropfen (Kürbiswasser auffangen) und pürieren. Das Kürbispüree sollte recht geschmeidig sein, eventuell etwas vom Kürbiswasser dazurühren. Die Masse vollkommen auskühlen lassen.

Das erkaltete Kürbispüree mit Zucker, Speisestärke, Crème fraîche, dem Saft und dem Schalenabrieb einer halben Zitrone verrühren. Eier mit dem Rahm verschlagen, dazugeben und unterrühren.

Backen: Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Den Mürbeteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und in die Springform legen. Einen etwa 4 cm hohen Rand hochziehen, die Kürbismasse auf den Teig geben und etwas glattstreichen. Im heißen Backofen ca. 40-45 Min. backen.

Zutaten (für 1 Form à 32cm Ø):

Für den Mürbeteig:

150 g	Rytz Weissmehl
100 g	Butter
1	Ei
1 gestr. TL	Salz
1 EL	Zucker

Für den Belag:

400 g	Kürbis (geschält, entkernt, gewürfelt)
100 ml	Wasser
150 g	Zucker
1 EL	Speisestärke
2 EL	Crème fraîche
½	Zitrone
2	Eier
4 EL	Vollrahm